

# FEDERAL FOOD INSPECTION SYSTEM

3 1761 11555825 6

Health  
and  
Welfare  
Canada

Fisheries  
and Oceans

Agriculture  
Canada

Consumer  
and  
Corporate  
Affairs  
Canada



Gouvernement  
du Canada

Government  
of Canada

Canada



---

## **International Situation**

The global marketplace of the 1990s expects added assurances that food products are safe and wholesome. Many countries are currently reviewing their regulatory approach with a view to incorporating manufacturing control requirements rather than developing further regulations that prescribe end product specifications. The United States and Swedish regulations already incorporate manufacturing control. Similar initiatives are in various stages of development in the European Economic Community, Iceland, Australia and New Zealand.

Over the last decade, the World Health Organization has emphasized the use of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) concept in manufacturing control as the most effective approach to the reduction of foodborne illness and recommended its use in developed and developing countries. In October 1991, Health and Welfare Canada, Agriculture Canada and the Department of Fisheries and Oceans were represented at the meeting of the Food Hygiene Committee of the Codex Alimentarius Commission. At that meeting, the Committee reaffirmed that the HACCP system offers considerable benefits for food safety and that its use be encouraged.

## **Common Federal Approach**

Agriculture Canada, the Department of Fisheries and Oceans, and Health and Welfare Canada are working on programs, in cooperation with the Canadian food industry, to improve the safety and quality of food products. These programs are being coordinated by departmental officials so that their introduction and implementation are complementary. The programs are based on HACCP principles. The Department of Fisheries and Oceans identifies its program as

the Quality Management Program (QMP) and Agriculture Canada identifies its program as Food Safety Enhancement Program (FSEP). Health and Welfare Canada's Good Manufacturing Practices (GMP) regulations will provide a basic food safety framework and the QMP and FSEP expand on the application of the underlying principles. For this reason, officials are jointly addressing the coordination of their respective activities and the consistency in federal food regulations.

## **GMP Regulations – Health and Welfare Canada**

The proposed Good Manufacturing Practices (GMP) regulations reinforce the government's commitment to a common approach among the federal food inspection departments. They will serve as the basic regulatory framework for food safety by introducing good manufacturing practice requirements applicable to all foods offered for sale in Canada. They will also provide a standard in the Food and Drugs Act, increasing uniformity and promoting harmonization of the Canadian food inspection system as it applies to both domestic and imported foods.

The main premise of the GMP regulations is that each manufacturer, regardless of size, is responsible for producing a product which does not pose a health risk. The manufacturer must establish procedures appropriate to the process and the product being manufactured, and these procedures must include the points critical to the control of the process. Furthermore, the premises and equipment must be designed and maintained in a satisfactory manner, and appropriate sanitation and personnel practices must be followed.



The regulations are consistent with the Food Safety Enhancement Program (FSEP) being developed by Agriculture Canada and the Quality Management Program (QMP) which has been implemented by the Department of Fisheries and Oceans. Furthermore, they provide equity in the application of the GMP approach, not only to establishments registered with Agriculture Canada and Fisheries and Oceans but also to establishments that are not registered with either agency.

### **QMP Regulations – Department of Fisheries and Oceans**

As of February 1, 1992, the Department of Fisheries and Oceans' Quality Management Program (QMP) became mandatory by regulation. All federally registered fish processing plants are now required to develop and implement an in-plant QMP as a condition of federal registration.

The QMP was jointly developed by the Department of Fisheries and Oceans (DFO) and the fish processing industry. The QMP increases the industry's role in monitoring its performance against the Canadian Fish Inspection Regulations. Although the application of HACCP principles is not new to the food processing industry, the DFO initiative is the first that incorporates these principles into the regulatory framework. The implementation of QMP increases the effectiveness and efficiency of the Canadian Fish Inspection Program and provides added assurances that fish products are safe, wholesome and fairly traded.

QMP relies on the elementary concepts of "prevention" and "detection". The implementation of an in-plant QMP means taking measures to prevent problems from occurring. QMP requires the processor to have controls in

place to ensure that, should problems occur, they are detected before the product reaches the market.

Throughout the development of QMP, the Department of Fisheries and Oceans consulted regularly with the other federal food inspection departments to ensure that the program is in concert with the national approach to food inspection.

The DFO has also maintained an extensive communications network with other fish inspection agencies in order to keep abreast of similar initiatives and to learn from their experiences. This interest has resulted in DFO holding QMP seminars and training sessions in Washington, D.C., Iceland, Brussels, Mexico City and Malaysia, and influencing the development of similar programs being developed around the world.

### **The FSEP – Agriculture Canada**

Agriculture Canada's Food Safety Enhancement Program (FSEP) is designed to facilitate the development, implementation and maintenance of HACCP-based programs in all departmentally registered processing establishments and shell egg grading stations. The FSEP system is based on building food safety controls into the production and processing lines. The rationale is to design and have checks throughout the manufacturing process so that the finished product will be in compliance with food safety regulations. One of the objectives will be to utilize and enhance where warranted, the control programs which some industry members are currently employing. A five-year implementation period is proposed; however, the final time frames for implementation will be established in consultation with industry. Throughout the development of the FSEP, Agriculture Canada is working closely with the Department of

---

Fisheries and Oceans and Health and Welfare Canada to ensure that the program concept and principles are within the national framework of food inspection.

## **Consumer and Corporate Affairs Canada**

The mission of Consumer and Corporate Affairs Canada (CCAC) is to protect, assist and advocate consumer interests and to promote fairness in the marketplace.

The responsibilities of CCAC lie in the area of consumer fraud, product misrepresentation and consumer information associated with the sale of food. CCAC has ties with all three of the other federal departments in carrying out the federal food inspection programs.

CCAC's cooperative ventures with other departments are designed to maximize the impact of available coverage at all levels of trade. Through agreements with Agriculture Canada and the Department of Fisheries and Oceans, CCAC administers both the Fish Inspection Act and the Canada Agriculture Products Act respecting grade and quality requirements at the retail level of trade. Through these same agreements, Agriculture Canada and Fisheries and Oceans administer the labelling requirements of the Food and Drugs and Consumer Packaging and Labelling Acts, in their registered plants. The regulations and guidelines developed by Health and Welfare Canada concerning nutrition labelling and health claims are also administered by CCAC.





Le Programme d'amélioration de l'innocuité

des aliments (PAIA) du ministère de

l'Agriculture vise à faciliter l'élaboration, la

mise en oeuvre et la tenue à jour de

programmes basés sur le système HACCP

dans tous les établissements de transformation

et dans tous les postes de classement d'œufs

enregistrés auprès de ce ministère. Le PAIA

repose sur l'introduction de mesures de

contrôle de l'innocuité des aliments sur les

chaînes de production et de transformation.

Son principe de base est de concevoir et

d'appliquer des contrôles tout au long du

processus de fabrication de sorte que le

produit fini soit conforme aux règlements sur

l'innocuité des aliments. L'un des objectifs

consistera à mettre à contribution et, au besoin,

à améliorer les programmes de contrôle de la

qualité que l'industrie emploie parfois déjà.

On propose que l'application du PAIA

s'étende sur cinq ans; toutefois, le calendrier

final sera établi en consultation avec

l'industrie. Pendant la mise sur pied du PAIA,

Agriculture Canada travaille en étroite

collaboration avec Pêches et Océans Canada et

avec Santé et Bien-être social Canada pour que

le concept et les principes du programme

correspondent à l'approche nationale en

matière d'inspection des aliments.

## Consommation et Corporations Canada

Consommation et Corporations Canada

(C&CC) a pour mission de protéger, d'appuyer

et de défendre les intérêts des consommateurs

et de promouvoir les bonnes pratiques

commerciales.

Les responsabilités de C&CC portent sur la

fraude contre le consommateur, l'information

trompeuse sur les produits et l'information des

consommateurs relativement à la vente des

aliments. Le Ministère a des liens avec les trois

autres ministères fédéraux en matière  
d'exécution des programmes fédéraux  
d'inspection des aliments.

Les activités conjointes de C&CC avec les

autres ministères visent à maximiser les

résultats de la surveillance exercée à toutes les

étapes de la commercialisation. Dans le cadre

d'ententes avec Agriculture Canada et avec

Pêches et Océans Canada, C&CC voit à

l'application de la Loi sur l'inspection du

poisson et de la Loi sur les produits agricoles

du Canada en ce qui concerne les exigences

relatives à la catégorie et à la qualité des

produits à l'étape du commerce de détail. En

vertu de ces mêmes ententes, Agriculture

Canada et Pêches et Océans Canada voient à

l'application des exigences en matière

d'étiquetage de la Loi sur les aliments et

drogues et de la Loi sur l'emballage et

l'étiquetage des produits de consommation,

dans les établissements enregistrés auprès

d'eux. C&CC voit également à l'exécution du

règlement et des directives élaborés par Santé

et Bien-être social Canada sur l'étiquetage en

matière de nutrition et les allégations relatives

à la santé.





Le règlement sur les BPF repose sur le principe que chaque fabricant, peu importe son importance, a la responsabilité de mettre sur le marché des produits qui ne présentent aucun risque pour la santé. Le fabricant doit établir des modalités adaptées au procédé et au produit concerné, lesquelles doivent inclure les points critiques pour le contrôle du procédé. En outre, la conception et l'entretien des lieux et de l'équipement doivent être satisfaisants, et les normes régissant les pratiques du personnel et d'hygiène doivent être respectées.

Ce règlement est compatible avec le Programme d'amélioration de l'innocuité des aliments (PALA) que met au point Agriculture Canada et avec le Programme de gestion de la qualité (PGQ) de Pêches et Océans Canada. En outre, il assurera une application équitable des BPF, non seulement pour les établissements enregistrés auprès des ministères de l'Agriculture et des Pêches et des Océans, mais aussi dans le cas des établissements qui ne sont pas inscrits auprès de l'un ou l'autre de ces organismes.

## Règlement relatif au PGQ – Pêches et Océans Canada

Le Programme de gestion de la qualité (PGQ) de Pêches et Océans Canada est devenu obligatoire le 1<sup>er</sup> février 1992 par voie de règlement. L'élaboration et la mise en oeuvre d'un programme de gestion de la qualité font maintenant partie des conditions que doivent remplir les établissements de transformation du poisson pour être enregistrés auprès du gouvernement fédéral.

Le PGQ a été élaboré conjointement par le ministère des Pêches et des Océans et des représentants de l'industrie de transformation du poisson. Le PGQ permet à l'industrie de mieux évaluer sa performance par rapport au

Règlement canadien sur l'inspection du poisson. Bien que l'application des principes propres aux points de contrôle critiques pour l'analyse des dangers ne soit pas une nouveauté dans l'industrie de Pêches et Océans Canada est la première qui intègre ces principes dans la réglementation. La mise en oeuvre d'un PGQ propre à un établissement permet de prendre des mesures pour éviter des problèmes. Le PGQ exige que le transformateur dispose de moyens de contrôle pour repérer les produits défectueux avant leur arrivée sur le marché.

Tout au long de l'élaboration du PGQ, le ministère des Pêches et des Océans a régulièrement consulté les autres ministères fédéraux responsables de l'inspection des aliments pour que son programme corresponde à l'approche nationale en matière d'inspection des aliments.

Le ministère des Pêches et des Océans a également entretenu un vaste réseau de communications avec d'autres organismes responsables de l'inspection des aliments afin de se tenir au courant des initiatives similaires et de tirer des leçons de l'expérience de ces organismes. C'est cet intérêt qui l'a poussé à organiser des séminaires et des séances de formation sur le PGQ à Washington, D.C., en Islande, à Bruxelles, à Mexico, et en Malaisie, et à influencer ainsi la mise au point de programmes analogues en voie d'élaboration dans le monde.



Le marché mondial des années 1990 exige

des garanties supplémentaires concernant l'innocuité et la salubrité des produits alimentaires. De nombreux pays sont à réviser leur

approche réglementaire dans le but d'y intégrer des dispositions relatives au contrôle

au niveau de la fabrication plutôt que d'élaborer d'autres règlements stipulant les

caractéristiques du produit fini. Les réglementations des États-Unis et de la Suède

intègrent déjà le contrôle à l'étape de la fabrication. Des initiatives semblables sont à

un stade plus ou moins avancé dans la Communauté économique européenne, en

Islande, en Australie et en Nouvelle-Zélande. Au cours des dix dernières années,

L'Organisation mondiale de la santé (OMS) a prôné l'utilisation, dans les contrôles de

fabrication, du système des points de contrôle critiques pour l'analyse des dangers (HACCP).

Selon l'OMS, qui recommande l'application de ce système dans les pays développés et dans

ceux en développement, il s'agit du moyen le plus efficace de réduire la fréquence des

intoxications d'origine alimentaire. En octobre 1991, Santé et Bien-être social Canada,

Agriculture Canada et Pêches et Océans Canada étaient représentés à la réunion du

Comité sur l'hygiène alimentaire de la Commission du Codex Alimentarius. Lors de

cette réunion, les membres du comité ont réaffirmé que le système HACCP offre des

avantages considérables sur le plan de l'innocuité des aliments et ils ont recommandé

que son usage soit encouragé.

## Approche fédérale commune

Agriculture Canada, Pêches et Océans Canada et Santé et Bien-être social Canada, en collaboration avec l'industrie canadienne des denrées alimentaires, travaillent à des

programmes qui visent à accroître l'innocuité et la qualité des produits alimentaires. Ces

programmes sont coordonnés par des hauts fonctionnaires de sorte que leur présentation et

leur mise en oeuvre sont complémentaires. Ils s'appuient sur les points de contrôle critiques

et l'analyse des dangers. Au ministère des Pêches et des Océans, le programme est connu

sous le nom de Programme de gestion de la qualité (PGQ), tandis qu'à Agriculture Canada,

on parle du Programme d'amélioration de l'innocuité des aliments (PAIA). Alors que les

règlements sur les bonnes pratiques de fabrication (BPF) élaborés par Santé et

Bien-être social Canada constitueront un cadre de référence de base pour l'innocuité et la

salubrité des aliments, le PGQ et le PAIA s'articuleront tous les deux autour de

l'application des principes sous-jacents. C'est la raison pour laquelle les représentants des

trois ministères étudient conjointement la coordination de leurs activités respectives et la

compatibilité de la réglementation fédérale concernant les aliments.

## Règlement sur les BPF – Santé et Bien-être social Canada

Le règlement proposé sur les bonnes pratiques de fabrication (BPF) renforce

l'engagement pris par le gouvernement en faveur d'une approche commune pour les

ministères fédéraux chargés de l'inspection des aliments. Il servira de cadre réglementaire de

base en matière de salubrité des produits alimentaires en rendant obligatoire l'application

de bonnes pratiques de fabrication à l'ensemble des aliments mis en vente au

Canada. Il introduit une norme dans la Loi sur les aliments et drogues qui accroîtra

l'uniformité et favorisera l'harmonisation du système canadien d'inspection des aliments,

tant pour les aliments fabriqués au Canada que pour ceux qui sont importés.



# SYSTÈME FÉDÉRAL DE L'INSPECTION ALIMENTAIRE

